

Об условиях питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Особое внимание в Дагестанском государственном техническом университете уделяется социальным аспектам.

Руководство нашего учебного заведения понимает, насколько важно для молодых людей регулярно и правильно питаться. Тем более, что большинство учащихся проводят почти весь день в здании учебного заведения, а многие из них живут в общежитии и, как следствие, лишены возможности питаться домашней едой. При этом всем ясно, что в рацион растущего организма обязательно должны входить горячие блюда и напитки, свежие фрукты и овощи, меню обязано быть разнообразным и сбалансированным, а качество продуктов не имеет права вызывать сомнений.

Рациональное здоровое питание – один из главных факторов, определяющих здоровье нации, нормальное развитие молодежи, продление жизни, профилактику заболеваний.

С этой целью на основании решения Ученого Совета университета в марте 2005 года был создан учебно-производственный комплекс «Центр питания» ДГТУ.

Учебно-производственный комплекс «Центр питания» ДГТУ имеет большое социально-экономическое значение, поскольку решает проблему организации здорового питания студентов, сотрудников, преподавателей университета и является современной материально-технической базой для практической подготовки специалистов общественного питания всех уровней – от высшей квалификации инженера до профессиональной подготовки по рабочим профессиям.

Центр питания создает необходимые условия для организации полноценного и сбалансированного питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в период их нахождения в университете.

УПК представляет собой двухэтажное здание с озеленением вокруг.

В структуру УПК «Центр питания» входят следующие подразделения:

- на 1 этаже:

- кафе для профессорско-преподавательского состава;
- буфет для быстрого обслуживания посетителей;
- цех по производству хлебобулочных и кондитерских изделий;
- учебная аудитория для проведения теоретических занятий со студентами и слушателями, оснащенная техническими средствами обучения;
- санузлы.

- на втором этаже:

- столовая на 300 посадочных мест для питания студентов;
- VIP зал для проведения торжеств на 50 мест.



Питание организовано в помещении столовой, работающей как на полуфабрикатах, так и на сырье. В помещении имеются производственные цеха: мясо-рыбный, овощной, горячий, холодный; моечные для столовой и кухонной посуды, кладовая для сухих сыпучих продуктов, склад для тары; охлаждаемые камеры, склад для овощей, а также санузлы и бытовое помещение для сотрудников столовой. В помещении пищеблока соблюдаются правила хранения пищевых продуктов. Во всех помещениях проведены капитальные и косметические ремонты, приобретено новое современное оборудование.

В помещении обеденного зала расположены умывальники с подачей горячей и холодной воды. Для раздачи блюд установлен мармит и стол для чистой посуды. Для сбора отходов пищи организован уголок с наличием стола для сбора отходов, крана с раковиной, стола для грязной посуды. В обеденном зале создана благоприятная обстановка для приема пищи: играет музыка, имеются зеленые растения, зеркала, вешалки, на окнах мультифактурные жалюзи. Освещение в столовой естественное и искусственное. В столовой ведется видеонаблюдение, чтобы тщательно смотреть за порядком. В пятницу - санитарный день, во всей столовой проводят влажную уборку.

Как уже отмечалось, большую часть времени студенты проводят в вузе, поэтому для многих основным местом питания является студенческая столовая и буфет. Столовая предлагает студентам недорогие горячие завтраки и обеды. Отдельного внимания достойна наша выпечка, востребованная думающей молодежью. Для производства мучных изделий у нас оборудована пекарня, расположенная на 1 этаже здания. А с целью экономии можно готовить самостоятельно на кухне общежития. На каждом этаже в общежитиях имеются по 1 - 2 кухни для приготовления пищи.

В кафе сотрудники и преподаватели пользуются более широким ассортиментом блюд, для них организован стол заказов, где можно заказать обед по выбору на следующий день и кулинарную продукцию на вынос. В буфете организовано быстрое обслуживание посетителей – это горячие, холодные напитки, кондитерские и кулинарные изделия (хот-доги, пирожки жареные и печеные, булочки, кексы, пирожные и т.д.).



Социальная поддержка в виде предоставления двухразового питания в учебное время оказывается обучающимся, относящимся к категориям:

- инвалидов;
- учащихся с ограниченными возможностями здоровья.

Питание, предлагаемое студентам, преподавателям и сотрудникам соответствует ГОСТу, является качественным питанием по доступным ценам. Ежедневно проверяется оценка качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий. При этом указывается время изготовления продукта, его наименования, результаты органолептической оценки качества, включая оценку степени готовности, время разрешения на раздачу продукции.

Торговой зал столовой представлен раздаточной линией, место для кассира и кассового аппарата, мармит для вторых блюд и гарниров, мармит для горячих напитков, холодильная витрина для холодных блюд и напитков, стол с отсеками для чистых приборов и подносов, стеллаж для хранения чистой посуды.



Студентам предоставляются горячие обеды со свободным выбором блюд. В каждой позиции у нас предлагается 3-4 блюда: 2 вида супов, 3 - основных блюда, которые непременно включают различные вариации из рыбы, мяса, птицы, а также вегетарианское блюдо, 5 вариантов гарниров, 6 видов салатов, десерты, мучные хлебобулочные и кондитерские изделия, горячие напитки, компоты, кисели, а также покупная продукция. Предусмотрены все возможные варианты и для тех, кто соблюдает строгую диету или, например, пост, и для тех, кто не может отказать себе в наваристом борще или варениках. В меню также присутствуют диетические блюда.

Средняя стоимость комплексного обеда составляет 85-110 рублей. Цена мучных изделий варьируется от 10 до 25 рублей.

Особенностью организации питания в вузе является то, что за короткую перемену мы стараемся успеть обслужить огромный поток студентов. Здесь перед нами стоит задача не из легких, ведь необходимо четко понимать, как быстро должны быть приготовлены блюда и какое количество продуктов потребуется в тот или иной период учебного дня. Как профессионалы своего дела, мы делаем процесс работы столовой и буфета максимально технологичным.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов обеспечен доступ в здание центра питания: наличие переносного пандуса, достаточная ширина дверных проёмов и коридоров.